



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

SAUCE TOMATO

Domates sosu, Fransız sosları arasında tartışmasız en popüleridir. Klasik Fransız domates sosu, un ve tereyağı ile koyulaştırılır ve aromatik sebzelerle tatlandırılır. Bununla birlikte, çoğu modern domates sosu, öncelikle otlar ile tatlandırılmış ve zengin, lezzetli bir sosa indirgenmiş püre domateslerden oluşur.

Not: Domates sosları oldukça çok yönlüdür ve haşlanmış veya kavrulmuş et, balık, sebze, yumurta ve makarna yemekleri ile servis edilebilir.

